

Naam Villa Gresti di San Leonardo

Jaartal 2018

Bewaarpotentieel Tot eind 2033

Producent San Leonardo

Wijnstijl medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, subtiële houttoets, fijne mineraliteit, soepele tannines, prominente zuren

Appellatie IGT delle Venezie

Druivensoorten 10% carmenere, 90% merlot

Omschrijving Er zijn weinig wijndomeinen met zo'n lange geschiedenis als San Leonardo. Al sinds 1724 is het gelijknamige domein en bijhorende klooster in handen van de familie Gresti. Het duurde tot 1894, met het huwelijk van markies Tullo Guerrieri Gonzaga (de grootvader van de huidige eigenaar) en Gemma de Gresti dat de familie Gonzaga zich ook definitief in Trentino vestigde, de start van een prachtig wijnavontuur. Het is Carlo Guerrieri Gonzaga, de eerste technisch geschoolde wijnmaker binnen de familie, die de controle over de wijnproductie overnam in de jaren zeventig en het domein naar de absolute top in Trentino begeleidde. Hij introduceerde, na een stage bij zijn neef Mario Incisa della Rochetta (Tenuta San Guido/Sassicaia), Bordoese druiven en ontwikkelde een Italiaanse Bordeaux-lookalike van de allerhoogste kwaliteit. In 1978 werden de eerste Cabernetstokken aangeplant en 4 jaar later, in 1982, kwam de eerste botteling van San Leonardo op de markt.

Niet onbelangrijk in het succesverhaal van San Leonardo is de relatie met wijlen topconsultant Giacomo Tachis, ooit medewerker van de legendarische oenologieprofessor uit Bordeaux Emile Peynaud, en medecreator van vele Italiaanse topwijnen waaronder ook Sassicaia. In 1985 wordt Tachis oenoloog op het domein en zorgt voor de vlucht vooruit. Naast de topwijn San Leonardo wordt ook nog een tweede wijn met Bordeauxdruiven gemaakt, de 'Terre di San Leonardo' en een merlot-carmenèreblend (Villa Gresti). Een pure sauvignon en een 100% riesling zijn de laatste aanwinsten.

De Villa Gresti heeft een robijnrode kleur en aroma's van rood fruit, vanille en cacao. In de mond hebben we een gebalanceerde en elegante wijn met zachte tannines.

Serveren bij stoof- en suddergerechten, gevogelte met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild

Oorsprong Wijngaarden in Broghetto all'Adige, leeftijd van de stokken tussen 10 en 20 jaar.

Opbrengst 5000 kg/ha.

Oogst Handmatige oogst eind september.

Vinificatie De uitgeselecteerde druiven worden gekneusd en zacht gepersd met een toevoeging van een minimum aan sulfiet. Het sap fermenteert en macereert op de schil voor een lange periode waarbij de mostkoek dagelijks ondergedompeld wordt.

Opvoeding 12 maanden in nieuwe barriques.

Productie 30.000 flessen

Recensentscores Eric Guido, Vinous: 93

